

## ***Pita sa tikvom***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** kg tikve
- **1/2** kg kora
- **1** čaša šećera
- **1** kesica vanilinog šećera
- **3** jajeta
- **200** ml ulja
- **1/2** kašičice cimeta
- **1** kesica praška za pecivo
- **100** gmlevenih oraha

### **Priprema**

Očistiti tikvu i izrendati. Staviti je da se dinsta sa šećerom i malo ulja 20 minuta. Kada se prohladi, umutiti 3 jajeta, dodati ostatak ulja i prašak za pecivo, vanilin šećer, orahe i cimet. Pomešati sa tikvom.

Kore podeliti na 4 dela za 4 pite, pa svaku koru premazivati smesom i svijati.

Peci na 180 C 30-ak minuta. Sacekati malo da se prohlade, pa seci i služiti.

### **Savet**